



# #ΜένωΣπίτι

## Και φτιάχνω ceviche με τον σεφ Θάνο Στασινό



**Ε**ντονη, εξωτική και με πληθωρική προσωπικότητα η ΝΙΚΚΕΙ κουζίνα κατάφερε να ταιριάζει τέλεια με την ελληνική παλέτα, καθώς αφενός μεν οι connoisseurs αυτής της χώρας ανέκαθεν υπήρξαν φιλικόι απέναντι στις γαστρονομικές «mix&match» τεχνοτροπίες αφετέρου δε διότι αποτελείται από πιάτα με χαρακτηριστήρα, νοστιμιά και οξύτητα που δύσκολα θα αφήσουν κάποιον ασυγκίνητο.

Η δύσκολη συγκυρία μπορεί μεν να έχει κλείσει τα εστιατόρια, αλλά απευθύνθηκα στον ταλαντούχο σεφ Θάνο Στασινό, έναν από τους rioneers της εισαγωγής της περουβιανής γαστρονομικής παράδοσης στην εγχώρια σκηνή, ζητώντας του να μου απαντήσει τι σημαίνει για αυτόν η ΝΙΚΚΕΙ κουζίνα και φυσικά να μου δώσει μια απλή συνταγή που μπορείτε να τη φτιάξετε κι εσείς στο σπίτι.

### Γιατί η ΝΙΚΚΕΙ κουζίνα είναι γοητευτική;

Όλοι γνωρίζουμε ότι αποτελεί την ένωση των πολιτισμών Περού της Ιαπωνίας, Κίνας και πολλών άλλων χωρών. Αυτό όμως που την κάνει τόσο

γοητευτική είναι η πετυχημένη μείξη των καινούριων και πρωτοτόπων υλικών αλλά και η απλότητα της.

### Ποια είναι τα χαρακτηριστικά της πιάτα;

Ο αριθμός είναι απίστευτα μεγάλος, αλλά αν μπορούμε να ξεχωρίσουμε κάποια πιάτα σίγουρα είναι η ceviche, οι causas και τα anticuchos.

### Ποιο από όλα τα υλικά της αποτελεί πηγή προσωπικής έμπνευσης;

Με εξιτάρει η καρδιά φοίνικα και οι ο απίστευτος αριθμός ριζών/βολβών που διαθέτουν. Έχουν κάτι το ιδιαίτερο σε γεύση και μια απίστευτη ποικιλομορφία: κανένα υλικό δεν μοιάζει με το άλλο.

### Πείτε μου τη συνταγή ένα ΝΙΚΚΕΙ πιάτο που μπορούμε να φτιάξουμε στο σπίτι.

Θα πρότεινα σίγουρα ceviche. Η συνταγή που θα σας δώσω είναι απλή, σχετικά γρήγορη και με αντιπροσωπεύει απόλυτα καθώς πρωταγωνιστεί σε κάθε εστιατόριο με το οποίο έχω συνεργαστεί στο παρελθόν, αλλά και με όσα θα συνεργαστώ στο μέλλον.

Για να φτιάξετε το tiger milk, δηλαδή τον χυμό που θα μαριναριστεί το ψάρι θα χρειαστείτε:

- 300 ml χυμό lime
- 70 γρ. φιλοκομμένο ginger
- 10 γρ. σκόρδο
- 4 γρ. αλάτι
- 65 γρ. σέλερι φιλοκομμένο
- 1 πιπεριά αji amarillo φιλοκομμένη
- 10 γρ. κλωνάρια κόλιανδρο
- 2 γρ. bonito flakes
- 5 γρ. φύκια kombu



Τα βάζουμε όλα μαζί σε μία κανάτα και τα αφήνουμε για 2 ώρες. Έπειτα τα περνάμε από μπλέντερ και σουρώνουμε. Κρατάμε την μαρινάδα στο ψυγείο.

Στο ενδιάμεσο ετοιμάζουμε έναν πουρέ γλυκοπατάτας. Για να γίνει αυτό βράζουμε μια γλυκοπατάτα μέχρι να μαλακώσει. Στη συνέχεια τη λιώνουμε στο μπλέντερ, προσθέτοντας λίγη ζάχαρη και τον χυμό από ένα πορτοκάλι. Την τοποθετούμε, επίσης, στο ψυγείο.

Παίρνουμε ένα κρεμμύδι, το καθαρίζουμε και το κόβουμε σε ωραίες λεπτές φέτες, τις οποίες πλένουμε καλά σε παγωμένο νερό ώστε να φύγει η ένταση και η μυρωδιά. Αφήνουμε στην άκρη.

Έχουμε επιλέξει ένα φρέσκο ψάρι (λαυράκι, μυλόκοπι, σφυρίδα), το οποίο φιλετάρουμε προκειμένου να χρησιμοποιήσουμε περίπου 100γρ. Σε μία μπασίνα βάζουμε το φιλεταρισμένο ψάρι και το περιγίνουμε με την μαρινάδα που έχουμε φτιάξει. Το αφήνουμε να «φηθεί» για 3 λεπτά.

Σε ένα βαθύ πιάτο τοποθετούμε τον πουρέ γλυκοπατάτας στην βάση και πάνω του προσεχτικά ένα-ένα τα κομμάτια του ψαριού. Μόλις ολοκληρώσουμε, προσθέτουμε τις ροδέλες του κρεμμυδιού. Τελευταία πινελιά, που κάνει όμως τη διαφορά, είναι να ρίξουμε στη σύνθεση τον χυμό ενός στρυμμένου lime.

Προτείνω να συνοδεύσετε τη ceviche σας με μια crispy σαμπάνια ή ένα δικό μας Ασύρτικο δεξαμενής, επιλογές που της πάνε πολύ, αν και δε θα έλεγα όχι σε ένα Sauvignon Blanc, από την Casablanca Valley της Χιλής.

